FG77S
FG78S

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 1 2013-01-23 9:57:13

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben einen Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

⚠ WARNUNG	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.
⚠ VORSICHT	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

	Warnung; Brandgefahr		Warnung; Heiße Oberfläche
	Warnung; Strom		Warnung; explosives Material
	NICHT ausführen.		NICHT berühren.
	NICHT demontieren.		Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.		Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.		Hinweise
	Wichtig		

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Mikrowellengeräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Mikrowellengerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 2 2013-01-23 9:57:14

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.
- Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmpolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchtem Tuch und ähnliche kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
- **WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.
- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
- Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 3 2013-01-23 9:57:15

- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Mikrowellengerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
- Bevor Sie das Mikrowellengerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
- Wenn das Mikrowellengerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

⚠ WARNUNG (Backofenfunktion) - Optional

- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombimodus eingesetzt wird, dürfen Kinder es wegen der auftretenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener verwenden.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie junge Kinder deshalb fern.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 4 2013-01-23 9:57:15

- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
  Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.
  Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
- Wenn das Gerät im Betrieb ist, können Flächen, die Sie erreichen können, heiß sein.
- Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 5 2013-01-23 9:57:15

EINBAUANWEISUNG FÜR DAS MIKROWELLENGERÄT

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.
Entsorgung von Verpackung und Gerät
Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden.
Folgende Materialien können wiederverwendet werden:

- Pappe;
- PE-Folie (Polyethylen)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.
Informationen zur umweltbewussten Entsorgung nicht mehr benötigter Haushaltsgeräte erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Sicherheit

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker angeschlossen werden.
Das Mikrowellengerät wurde für die Verwendung im Haushalt entwickelt. Sie sollten es ausschließlich zum Zubereiten von Nahrungsmitteln verwenden. Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß. Beachten Sie dies insbesondere, wenn sich kleinere Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten.
Einbau in der Nähe eines herkömmlichen Herds.

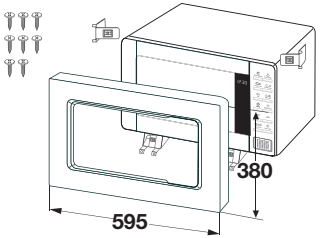
- Wenn das Mikrowellengerät neben einem herkömmlichen Herd eingebaut werden soll, muss zwischen beiden Geräten ein ausreichender Abstand eingehalten werden, um Überhitzungen zu vermeiden, da die Einfassung von extrem hohen Temperaturen umgeben sein kann. Ebenso müssen die Einbauanweisungen des Herstellers des herkömmlichen Herds genau eingehalten werden.
- Ein eingebautes Mikrowellengerät darf sich nicht über einem herkömmlichen Herd befinden, da ansonsten das Kühlsystem des Mikrowellengeräts durch die vom herkömmlichen Herd erzeugte heiße Luft beeinträchtigt werden könnte.

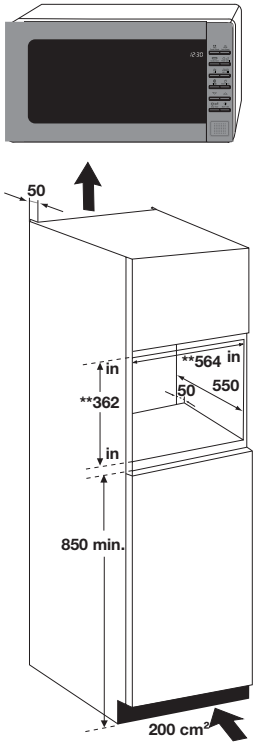
Stromanschluss

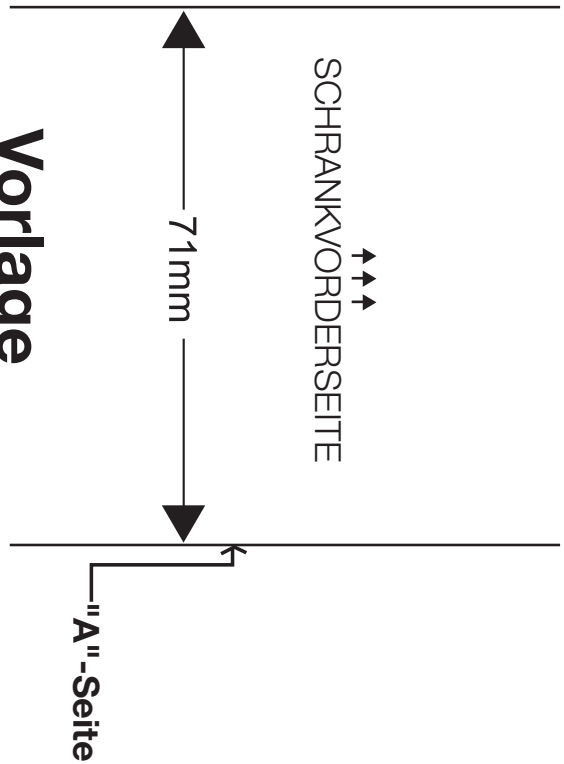
Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.
Wenn Sie einen festen Anschluss einrichten möchten, stellen Sie sicher, dass das Stromversorgungskabel mit einem mehrpoligen Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten ausgestattet ist.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 6 2013-01-23 9:57:15

Einbaumaße







FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 7 2013-01-23 9:57:16

1. Bohren Sie mit dem 3-mm-Bohrer Löcher. Drehen Sie Schrauben in die Seitenhalterung (Abb. 1).

2. Setzen Sie das Gerät in den Schrank ein (Abb. 2).

3. Verwenden Sie die Lehre, um die untere Halterung 71 mm von der Schrankseite "A" entfernt anzubringen (Abb. 3).

4. Bohren Sie mit dem 3-mm-Bohrer Löcher. Drehen Sie Schrauben in die untere Halterung (Abb. 4).

5. Bringen Sie die Einfassung an (Abb. 5).

6. Stellen Sie den Stromanschluss her. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.

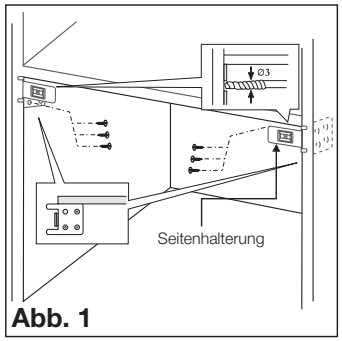


Abb. 1

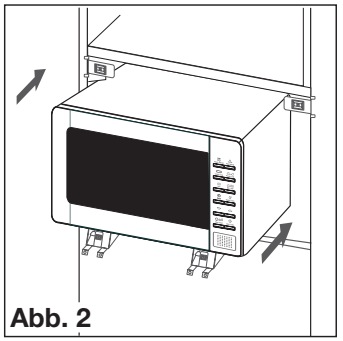


Abb. 2

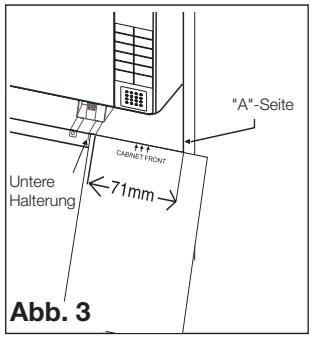


Abb. 3

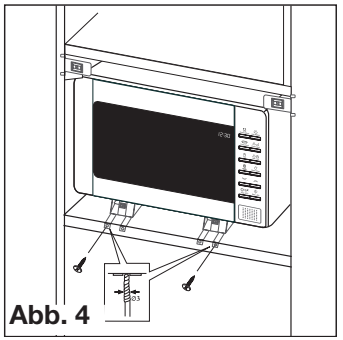


Abb. 4

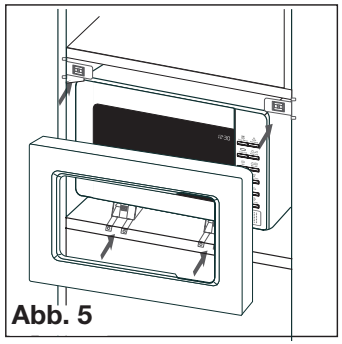


Abb. 5

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 8 2013-01-23 9:57:17

REINIGEN DES GERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe (Nur Modelle mit Drehteller)

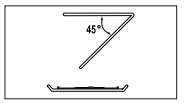
Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Ofens mit einem Tuch und Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in den Ofen, und erhitzen Sie das Gerät zehn Minuten bei maximaler Mikrowellenleistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit sich keine Schmutzpartikel ansammeln und das ordnungsgemäße Schließen der Tür verhindern.

Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.



Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 ° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (Modell mit klappbarem Heizelement).

LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
Das Mikrowellengerät darf nicht verwendet werden, wenn:

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 9 2013-01-23 9:57:17

- die Gerätetür oder die Türdichtungen beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- die Scharniere beschädigt sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

- Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Mikrowellengerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:
  - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose
  - Kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum
- Wenn Sie das Mikrowellengerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.
  Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Mikrowellengeräts auswirken.
- Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.
- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühbirne nicht selbst ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an das nächste autorisierte Samsung-Kundendienstcenter, damit ein qualifizierter Techniker die Glühbirne ersetzt.

⚠ WARNUNG				
Das Gerät darf nur von geschultem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 10 2013-01-23 9:57:19

Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät, noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
Lagern Sie kein entflammbares Material im Mikrowellengerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓

⚠ VORSICHT				
Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Mikrowellengerät unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓		✓	✓

DEUTSCH

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 11 2013-01-23 9:57:22

Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Mikrowellengerät entweicht. Zudem kann sich das Mikrowellengerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellengerät nehmen.			✓	
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellengeräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
Halten Sie beim Aufstellen des Mikrowellengeräts die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“)	✓		✓	
Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Mikrowellengeräts anschließen.	✓	✓	✓	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Mikrowellengerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellengeräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellengeräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
   (1) Geräteür (verbogen)
   (2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
   (3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellengeräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Bedienfelder, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 12 2013-01-23 9:57:22

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Mikrowellengerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

INHALT

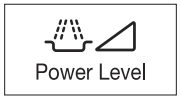
Kurzreferenz 14
Mikrowellengerät 15
Bedienfeld 15
Zubehör 16
Einstellen der Uhrzeit 16
Erhitzen/Aufwärmen 17
Leistungsstufen 17
Regulieren der Garzeit 17
Dampfreinigung 18
Unterbrechen des Garvorgangs 18
Einstellen des Energiesparmodus 18
Automatisches Aufwärmen 19
Einstellungen beim automatischen Aufwärmen 19
Automatisches Überbacken 20
Einstellungen beim automatischen Überbacken 20
Manuelles Überbacken 21
Einstellungen beim manuellen Überbacken 21
Einstellungen beim automatischen Auftauen 22
Verwenden der Auftauautomatik 22
Auswahl des Zubehörs 22
Grillen 23
Kombinierte Mikrowellen- und Grillfunktion 23
Ausschalten des Signaltons 24
Sicherheitssperre des Mikrowellengeräts 24
Informationen zum Geschirr 24
Zubereitungshinweise 25
Verfahrensweise bei Problemen 32
Technische Daten 32

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 13 2013-01-23 9:57:23

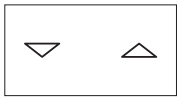
KURZREFERENZ

Erhitzen von Nahrungsmitteln.

1. Legen Sie die Nahrungsmittel in das Mikrowellengerät.
   Stellen Sie die Leistungsstufe durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste (🍲) ein.



2. Drücken Sie nach Bedarf die Tasten (▽) und (△).

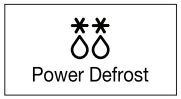


3. Drücken Sie die Taste (◈).

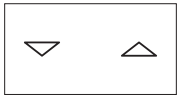
   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt viermal ein Signalton.

Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln.

1. Stellen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in das Mikrowellengerät.
   Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Schnell auftauen** (❄❄) die aufzutauenden Nahrungsmittel aus.



2. Stellen Sie mit den Tasten (▽) und (△) das Gewicht der Nahrungsmittel ein.



3. Drücken Sie die Taste (◈).

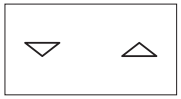
Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden.

Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Mikrowellengerät.
Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **+30s**.

Grillen von Nahrungsmitteln.

1. Drücken Sie die Taste (⎍).

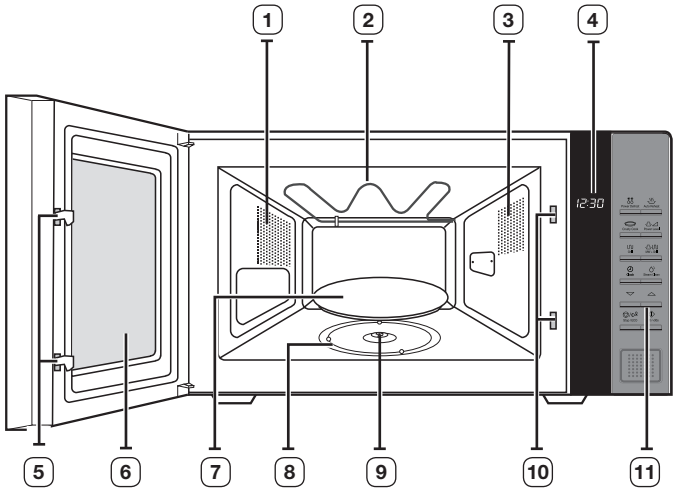
2. Stellen Sie mit den Tasten (▽) und (△) die Garzeit ein.



3. Drücken Sie die Taste (◈).

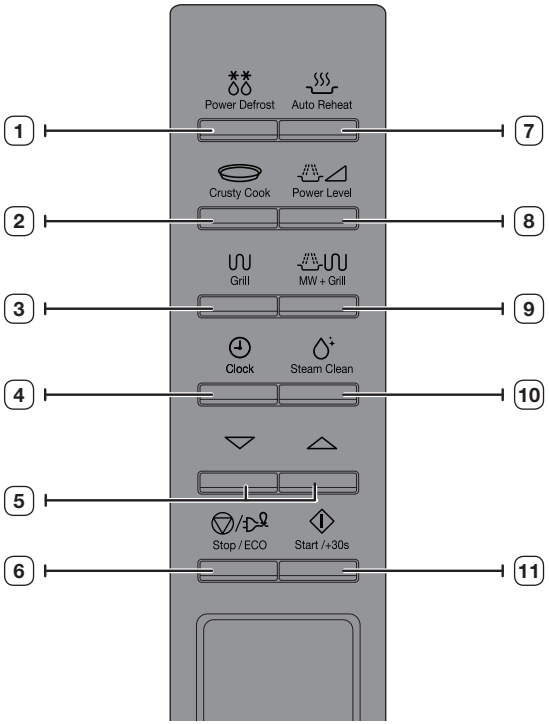
FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 14 2013-01-23 9:57:24

MIKROWELLENGERÄT



1. BELÜFTUNGSSCHLITZE
2. GRILL
3. BELEUCHTUNG
4. DISPLAY
5. TÜRRIEGEL
6. GERÄTETÜR
7. DREHTELLER
8. DREHRING
9. DREHAUFSATZ
10. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
11. BEDIENFELD

BEDIENFELD



1. TASTE SCHNELLES AUFTAUEN
2. ÜBERBACKEN
3. GRILLMODUS
4. UHREINSTELLUNG
5. AUF (⌓)/AB (⌔) (Garzeit, Gewicht und Portionsgröße)
6. STOPP/ENERGIESPAREN
7. AUTOMATISCH ERWÄRMEN
8. LEISTUNGSSTUFE
9. KOMBIMODUS
10. DAMPFREINIGUNG
11. START/+30s

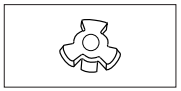
FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 15 2013-01-23 9:57:24

ZUBEHÖR

Je nach Modell wird das Mikrowellengerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

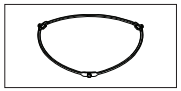
1. **Drehaufsatz**: Ist bereits auf der Motorwelle am Boden des Mikrowellengeräts befestigt.

   Zweck: Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.



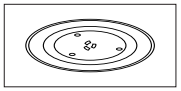
2. **Drehring**: Muss in die Mitte des Mikrowellengeräts gelegt werden.

   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



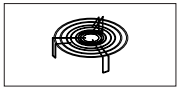
3. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



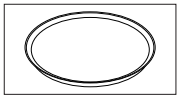
4. **Grillrost**: kann auf den Drehteller gestellt werden.

   Zweck: Der Rost kann im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.



5. **Backunterlage** siehe Seite 20.

   Zweck: Die Backunterlage wird für die automatische und manuelle Funktion zum Überbacken benötigt.



6. **Wassergefäß** siehe Seite 18.

   Zweck: Das Wassergefäß wird für die Reinigung des Garraums verwendet.

Das Mikrowellengerät DARF NICHT ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint automatisch „:0“, „88:88“ oder „12:00“ im Display.
Bitte stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Zählung angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

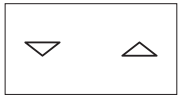
Automatische Energiesparfunktion
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt. Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

1. **Um die Uhrzeit anzuzeigen in...**

   24-Stunden-Zählung

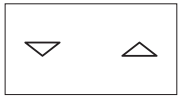
   12-Stunden-Zählung

2. Stellen Sie mit den Tasten (▽) und (△) die Stunde ein.

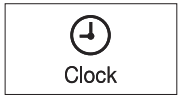


3. Drücken Sie die Taste (🕘).

4. Stellen Sie mit den Tasten (▽) und (△) die Minuten ein.



5. Drücken Sie die Taste (🕘).

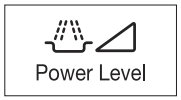


FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 16 2013-01-23 9:57:25

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

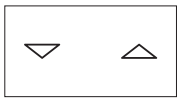
Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln.
Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
Legen Sie zuerst die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Drücken Sie die Taste (Power Level).



Ergebnis: Es werden 850 W (maximale Garleistung) angezeigt: Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch erneutes und ggf. mehrmaliges Drücken der Taste (Power Level) aus, bis die entsprechende Geräteleistung angezeigt wird. Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.

2. Stellen Sie mit den Tasten (▽) und (△) die gewünschte Garzeit ein.



3. Drücken Sie die Taste (Start /+30s).

Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (850 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **+30s**. Das Mikrowellengerät wird sofort gestartet.

LEISTUNGSSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Ausgangsleistung	
	MIKROWELLE	GRILL
HOCH	850 W	
MITTEL - HOCH	600 W	
MITTEL	450 W	
MITTEL - NIEDRIG	300 W	
AUFTAUEN	180 W	
NIEDRIG/WARMHALTEN	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBINATIONSMODUS I	300 W	1100 W
KOMBINATIONSMODUS II	450 W	1100 W
KOMBINATIONSMODUS III	600 W	1100 W

Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit dementsprechend verringert werden.

Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verlängert werden.

REGULIEREN DER GARZEIT

Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **+30s** drücken.

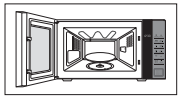
Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **+30s**.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 17 2013-01-23 9:57:26

UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.

1. Um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen, öffnen Sie die Gerätetür.



Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste (⏀), um den Garvorgang fortzusetzen.

2. Um den Garvorgang vollständig abzubrechen, drücken Sie die Taste (▽).

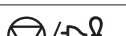
Ergebnis: Der Garvorgang wird abgebrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste **Stopp** (▽).

Vor dem Beginn des Garvorgangs kann jede Einstellung aufgehoben werden, indem Sie einfach die Taste **Stopp** (▽) drücken.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch wird der Stromverbrauch gesenkt, wenn das Mikrowellengerät nicht verwendet wird.

- Drücken Sie die Taste **Energiesparen** (ECO).
- Zum Deaktivieren des Energiesparmodus öffnen Sie die Gerätetür. Im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit. Sie können das Gerät nun verwenden.



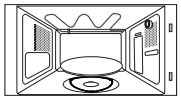
DAMPFREINIGUNG

Durch den von der Dampfreinigungsfunktion erzeugten Dampf wird die Oberfläche des Garraums von einer Kondenswasserschicht überzogen. Anschließend kann der Garraum mühelos gereinigt werden.

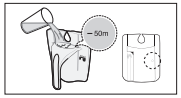
Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Mikrowellengerät vollständig abgekühlt ist (Zimmertemperatur).

Verwenden Sie nur normales und kein destilliertes Wasser.

1. Öffnen Sie die Gerätetür.

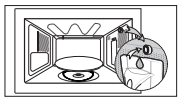


2. Füllen Sie das Wassergefäß bis zu der Markierungslinie auf der Außenseite mit Wasser. (Dies entspricht etwa 50 ml.)



Wenn Sie mehr als 50 ml Wasser verwenden, kann dieses durch die Öffnung auf der Rückseite austreten. Stellen Sie daher sicher, dass Sie maximal nur 50 ml verwenden.

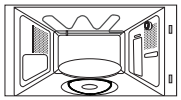
3. Setzen Sie das Wassergefäß in die obere Wassergefäßhalterung an der rechten Wand des Garraums ein.



4. Schließen Sie die Gerätetür.

5. Drücken Sie die Taste **Dampfreinigung** (♨). Während des Dampfreinigungsvorgangs kann die Anzeige **beschlagen** sein. Dies ist normal, da sich der **Dampf innen an der Beleuchtung niederschlägt.**

6. Öffnen Sie die Gerätetür.



7. Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts mit einem trockenen Geschirrtuch. Entnehmen Sie den Drehteller und säubern Sie den darunter liegenden Bereich mit Küchenpapier.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 18 2013-01-23 9:57:27

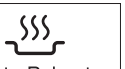
⚠ Das Wassergefäß darf nur im **Dampfreinigungsmodus** verwendet werden.

Entnehmen Sie beim Erhitzen fester Nahrungsmittel unbedingt das Wassergefäß, da es sonst beschädigt wird und das Mikrowellengerät in Brand geraten kann.

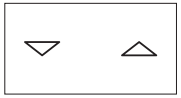
AUTOMATISCHES AUFWÄRMEN

Zum Einstellen der Funktion zum automatischen Aufwärmen stehen vier vorprogrammierte Garzeiten zur Verfügung.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch Drücken der Tasten (▽) und (△) können Sie die Anzahl der Portionen angeben.
Stellen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

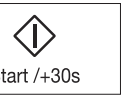
1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Automatisch Aufwärmen** (♨) die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus.



2. Wählen Sie durch Drücken der Tasten (▽) und (△) die Portionsgröße aus. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).



3. Drücken Sie die Taste (◈).



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

EINSTELLUNGEN BEIM AUTOMATISCHEN AUFWÄRMEN

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben.

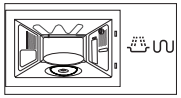
Nummer/ Lebensmittel	Portions-größe	Ruhezeit (in Min.)
1. Fertiggericht (tiefgekühlt)	300-350 g 400-450 g	3
	Empfehlungen	
	Auf einen Keramikteller geben und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).	
2. Suppe/Sauce (gekühlt)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3
	Empfehlungen	
	Die Suppe/Sauce in einen tiefen Keramikteller oder eine Schale geben. Während des Aufwärmens und der Ruhezeit abdecken. Vor und nach der Ruhezeit umrühren.	
3. Nudelgratin (tiefgefroren)	200 g 400 g	3
	Empfehlungen	
	Das tiefgefrorene Nudelgratin in eine geeignete ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Dieses Programm eignet sich für tiefgefrorene Nudelgratins wie Lasagne, Cannelloni oder Makkaroni.	
4. Getränke Kaffee, Milch, Tee, Wasser (Raumtemperatur)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	1-2
	Empfehlungen	
	In eine Porzellantasse (150 ml) oder einen Porzellanbecher (250 ml) geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten).	

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 19 2013-01-23 9:57:27

AUTOMATISCHES ÜBERBACKEN

Bei der Funktion für das automatische Überbacken wird die Zeitdauer automatisch eingestellt. Durch Drücken der Tasten (▽) und (△) können Sie die Anzahl der Portionen angeben.
Stellen Sie die Backunterlage in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.

1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie sie im höchsten Kombinationsmodus vor, indem Sie die Taste **Kombi** (🍲 ᔓ) drücken. Wählen Sie dann die Vorheizzeit (3 bis 5 Minuten), indem Sie die Tasten (▽) und (△) drücken.

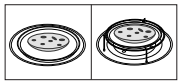


2. Drücken Sie die Taste (◈).

Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.

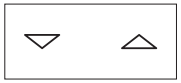
3. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage. Schließen Sie die Gerätetür.

Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller).



4. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Automatisch überbacken** (⬭) die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus.

5. Wählen Sie durch Drücken der Tasten (▽) und (△) die Portionsgröße aus. (Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).



6. Drücken Sie die Taste (◈).

Ergebnis: Die Lebensmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

So reinigen Sie die Backunterlage: Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird. Die Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

EINSTELLUNGEN BEIM AUTOMATISCHEN ÜBERBACKEN

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme für automatisches Überbacken mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Diese Programme werden im kombinierten Mikrowellen- und Grillbetrieb ausgeführt. Vor dem Überbacken von Nahrungsmitteln wird empfohlen, die Backunterlage auf dem Drehteller 3 bis 5 Minuten bei einer Leistungsstufe von 600 W im Grillmodus vorzuheizen. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

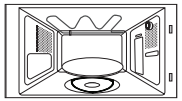
Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Vorheizzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
1. Tiefkühlpizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-
	Empfehlungen		
	Die Backunterlage vorheizen (600 W + Grill). Die Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.		
2. Tiefgefrorene Baguettes	150 g (1 Stück) 250 g (2 Stk.)	4	2-3
	Empfehlungen		
	Die Backunterlage vorheizen (450 W + Grill). Legen Sie ein Baguette an den Rand der Backunterlage und zwei Baguettes nebeneinander auf die Backunterlage. Dieses Programm ist sowohl für belegte Baguettes (z. B. Gemüse, Schinken oder Käse) als auch für Pizza-Snacks geeignet.		
3. Gefrorene Quiche/ Pastete (-18 °C)	150 g (1 Stück) 300 g (1-2 Stück)	3	1-2
	Empfehlungen		
	Die Backunterlage vorheizen (600 W + Grill). Die tiefgefrorene Quiche/Pie auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.		
4. Tiefgefrorene Chicken Nuggets	125 g 250 g	4	-
	Empfehlungen		
	Die Backunterlage vorheizen (600 W + Grill). Die Backunterlage mit 1 El Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen.		

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 20 2013-01-23 9:57:29

MANUELLES ÜBERBACKEN

Auf der Backunterlage werden Ihre Nahrungsmittel durch den Grill nicht nur von oben gebräunt. Durch die hohe Temperatur der Backunterlage wird auch die Unterseite der Nahrungsmittel knusprig und gebräunt. Eine Liste der Nahrungsmittel, die Sie mit Hilfe der Backunterlage zubereiten können, finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.

1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im Kombinationsmodus Mikrowelle+Grill [600 W + Grill (♨ᔓ)] vor. Richten Sie sich außerdem nach den Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.



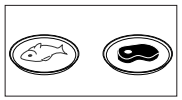
Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.

2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.

Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.

Verwenden Sie Plastikutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche der Backunterlage zu vermeiden, oder nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden von der Backunterlage.

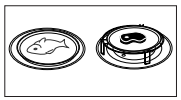
3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.



Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist (z. B. Plastikschüsseln).

Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne den Drehteller in das Gerät.

4. Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller).



5. Wählen Sie die entsprechende Garzeit und Leistung aus. (Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).

So reinigen Sie die Backunterlage: Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab. Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird. Die Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

EINSTELLUNGEN BEIM MANUELLEN ÜBERBACKEN

Die Backunterlage sollte direkt auf dem Drehteller vorgeheizt werden. Heizen Sie die Backunterlage im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill (♨ᔓ) bei 600 W 3-5 Minuten vor. Beachten Sie die Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.

Lebensmittel	Portionsgröße	Vorheizzeit (in Min.)	Leistung	Garzeit (Min.)
Schinken	4 Scheiben (80 g)	3	600 W + Grill	3½-4
	Empfehlungen			
	Die Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.			
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.)	3	450 W + Grill	4½-5
	Empfehlungen			
	Die Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Im Kreis auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.			
Ofenkartoffeln	250 g 500 g	3	600 W + Grill	5-6 8-9
	Empfehlungen			
	Die Backunterlage vorheizen. Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Kreisförmig verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.			
Tiefgefrorener Burger	2 Stk. (125 g)	3	600 W + Grill	7-7½
	Empfehlungen			
	Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorenen Burger nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 4-5 Minuten wenden.			
Pizza aus dem Kühlregal	300-350 g	5	450 W + Grill	6½-7½
	Empfehlungen			
	Die Backunterlage vorheizen. Die gekühlte Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.			
Tiefgefrorene Fischstäbchen	150 g (5 Stk.) 300 g (10 Stk.)	4	600 W + Grill	7-8 9-10
	Empfehlungen			
	Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 El Öl bestreichen. Die Fischstäbchen kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Nach 4 Min. (5 Stück) oder 6 Min. (10 Stück) wenden.			

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 21 2013-01-23 9:57:29

VERWENDEN DER AUFTAUAUTOMATIK

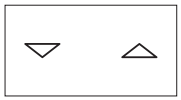
Mit der Auftauautomatik können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot/Kuchen auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt.
Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Legen Sie zuerst die gefrorenen Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Schnell auftauen** (⁂) die aufzutauenden Nahrungsmittel aus. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).

2. Stellen Sie mit den Tasten (▽) und (△) das Gewicht der Nahrungsmittel ein. Maximal können 1500 g eingestellt werden.



3. Drücken Sie die Taste (◈).

Ergebnis:

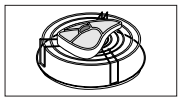
- Der Auftauvorgang wird gestartet.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie nach der Hälfte der Zeit durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
- Drücken Sie erneut die Taste (◈), um den Auftauvorgang abzuschließen.

Nahrungsmittel können auch mit manuellen Einstellungen aufgetaut werden. Wählen Sie hierzu die Mikrowellenfunktion „Erhitzen/Aufwärmen“ mit einer Leistungsstufe von 180 W aus. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Erhitzen/Aufwärmen” auf Seite 17.

AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

Verwenden Sie mikrowellengeeignetes Geschirr. Verwenden Sie keine Behälter oder Geschirr aus Kunststoff, Papierbecher, Tücher usw.

Wenn Sie den Kombinationsmodus (Grill + Mikrowelle) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.



Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 24-25.

EINSTELLUNGEN BEIM AUTOMATISCHEN AUFTAUEN

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot/Kuchen auf einen Keramikteller.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Ruhezeit (in Min.)
1. Fleisch	200-1500	20-60
	Empfehlungen	
	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und Hackfleisch.	
2. Geflügel	200-1500	20-60
	Empfehlungen	
	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Hähnchen und Hähnchenteile.	
3. Fisch	200-1500	20-50
	Empfehlungen	
	Den Schwanz des ganzen Fischs mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch beim Signalton wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Fische und Fischfilets.	
4. Brot/ Kuchen	125-625	50-20
	Empfehlungen	
	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur geeignet.	

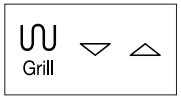
Wenn Sie die Nahrungsmittel manuell auftauen möchten, stellen Sie die Funktion für manuelles Auftauen mit einer Leistungsstufe von 180 W ein. Weitere Informationen zum manuellen Auftauen und den Auftauzeiten finden Sie auf Seite 28-29.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 22 2013-01-23 9:57:30

GRILLEN

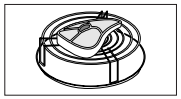
Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen. Zu diesem Zweck ist im Lieferumfang des Mikrowellengeräts ein Grillrost enthalten.

1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor. Drücken Sie dazu die Taste **Grill** (), und wählen Sie die Vorheizzeit durch Drücken der Tasten (▽) and (△) aus.



2. Drücken Sie die Taste (◈).

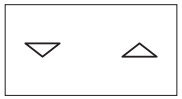
3. Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schließen Sie die Tür.



4. Drücken Sie die Taste ().

Ergebnis: Im Display erscheint:

5. Stellen Sie mit den Tasten (▽) und (△) die Grillzeit ein. Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.



6. Drücken Sie die Taste (◈).

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden gegrillt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Während des Grillvorgangs schaltet sich das Heizelement ein und aus. Dieses System wurde entwickelt, um eine Überhitzung des Mikrowellengeräts zu verhindern.

Verwenden Sie zum Berühren des Geschirrs im Mikrowellengerät stets Ofenhandschuhe, da das Geschirr sehr heiß ist. Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet.

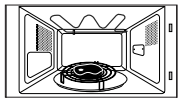
KOMBINIERTE MIKROWELLEN- UND GRILLFUNKTION

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

Verwenden Sie **STETS** mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellengerät **STETS** Ofenhandschuhe, da das Geschirr sehr heiß ist.

1. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost und diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



2. Drücken Sie die Taste **Kombi** ().

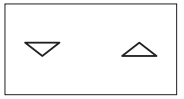
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:

	(Mikrowelle + Grill)
600 W	(Ausgangsleugung)

Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, indem Sie wiederholt die Taste **Kombi** () drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.

Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.

3. Stellen Sie mit den Tasten (▽) und (△) die gewünschte Garzeit ein. Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



4. Drücken Sie die Taste (◈).

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

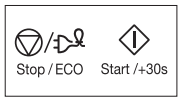
Die maximale Mikrowellenleistung beim kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus beträgt 600 W.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 23 2013-01-23 9:57:30

AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten (⏚) und (◈).

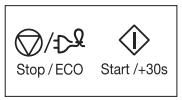


Ergebnis:

- Im Display wird Folgendes angezeigt:

- Wenn Sie eine Taste drücken, erklingt kein Signalton.

2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten (⏚) und (◈).



Ergebnis:

- Im Display wird Folgendes angezeigt:

- Beim Betrieb des Mikrowellengeräts erklingen wieder Signaltöne.

SICHERHEITSSPERRE DES MIKROWELLENGERÄTS

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.
Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten (⏚) und (◷).

Ergebnis:

- Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
- Im Display wird „L“ angezeigt.

2. Um das Mikrowellengerät wieder freizugeben, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten (⏚) und (◷).

Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Um Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentar
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 24 2013-01-23 9:57:31

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentar
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ **: Empfohlen**
✓✗ **: Mit Vorsicht**
✗ **: Nicht sicher**

ZUBEREITUNGSHINWEISE

MIKROWELLE

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt.
Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit
Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 25 2013-01-23 9:57:31

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Das Gemüse für die in der Tabelle angegebenen Mindestzeit abgedeckt garen. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und einmal nach dem Garen um. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portions-größe	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	8-9	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt erhitzen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: Geben Sie die Nudeln in eine große ofenfeste Glasschüssel. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann die Nudeln gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Rühren Sie zeitweise während des Garens und nach dem Garen um. Die Nudeln abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	850 W	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Reismischung (Reis + Getreide)	250 g	850 W	18-19	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	850 W	11-12	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2 - 3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Das Gemüse für die in der Tabelle angegebenen Mindestzeit abgedeckt garen. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellengeräts (850 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portions-größe	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g	4 - 4½ 8-8½	3 3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250 g	5½-6½	3	60 - 75 ml (5 - 6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250 g	4½-5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5 - 5½ 8½-9	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250 g	3½-4	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 26 2013-01-23 9:57:31

Lebensmittel	Portions-größe	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Auberginen	250 g	3½-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	4½-5	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 g 250 g	1½-2 3 - 3½	3 3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250 g	5½-6	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250 g	4½-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250 g	5 - 5½	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Ofen benötigt wird.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Nahrungsmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 850 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten). Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse)	850 W	1 - 1½	1-2
	250 ml (1 Becher)	850 W	1½-2	1-2
	Anleitung			
	Die Flüssigkeit in eine Tasse füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren.			
Suppe (gekühlt)	250 g	850 W	3 - 3½	2-3
	Anleitung			
	In einen tiefen Keramikteller füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 27 2013-01-23 9:57:31

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Eintöpfe (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½	2-3
	Anleitung			
	Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.			
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½	3
	Anleitung			
	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.			
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	3
	Anleitung			
	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.			
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Anleitung			
	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.			

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG: In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren!
Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Rühren Sie noch einmal um und kontrollieren Sie die Temperatur. Empfohlene Serviertemperatur: zwischen 30 und 40 °C.
BABYMILCH: Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor der Ruhezeit und danach noch einmal schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur für Babynahrung beträgt ca. 37 °C.
HINWEIS: Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.	2-3
	Anleitung			
	Den Brei in einen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.	2-3
	Anleitung			
	Den Brei in einen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babymilch	100 ml	300 W	30 - 40 Sek.	2-3
	200 ml	300 W	50 Sek. bis 1 Min.	2-3
	Anleitung			
	Die Milch gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Die Flasche gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			

MANUELLES AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.
Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.
Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.
Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.
Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.
Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 28 2013-01-23 9:57:32

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 bis -20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Fleisch			
Hackfleisch	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	13-14	5-25
Schweinesteaks	250 g	7½-8½	5-25
	Anleitung		
	Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen.Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!		
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	14½-15½	15-40
Ganzes Hähnchen	900 g	28-30	
	Anleitung		
	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!		
Fisch			
Fischfilets	250 g (2 Stk.)	6-7	5-15
	400 g (4 Stk.)	12-13	
	Anleitung		
	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!		
Obst			
Beeren	250 g	6-7	5-10
	Anleitung		
	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.		

Lebensmittel	Portionsgröße	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Brot			
Brötchen (je ca. 50 g)	(2 Stück)	½-1	5-20
	(4 Stück)	2 - 2½	5-20
Toast/Sandwich	250 g	4½-5	5-20
Deutsches Brot (Roggen- und Weizenmehl)	500 g	8-10	
	Anleitung		
	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!		

GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr: Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel: Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis: Achten Sie bei der Verwendung des Grills immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen mit Mikrowelle + Grill: Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 29 2013-01-23 9:57:32

Für das Garen im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill geeignete Nahrungsmittel: Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis: Achten Sie bei der Verwendung des Kombinationsmodus (Mikrowelle + Grill) immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Die Nahrungsmittel müssen auf den hohen Rost gelegt werden, sofern nicht anders angegeben. Anderenfalls können Sie direkt auf den Drehteller gelegt werden. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die Nahrungsmittel müssen umgedreht werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Richtlinien zum Grillen von geforenen Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)
Brötchen (je ca. 50 g)	(2 Stück)	-	300 W + Grill (1-1½)	Nur Grill (1-2)
	(4 Stück)	-	300 W + Grill (2-2½)	Nur Grill (1-2)
	Anleitung			
	Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Die zweite Seite der Brötchen auf die gewünschte Bräune grillen. Nach der Zubereitung 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250-300 g (2 Stück)	450 W + Grill	8-9	-
	Anleitung			
	Zwei gefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Anleitung			
	Das gefrorene Gratin in eine kleine, runde, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Pasta (Canelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	-	600 W + Grill (14-15)	-
	Anleitung			
	Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfeste Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5 - 5½	3 - 3½
	Anleitung			
	Die Chicken Nuggets auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen.			
Backofen-Pommes	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Anleitung			
	Die Pommes Frites auf Backpapier diagonal auf den Rost legen.			

Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 3-4 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)
Toastscheiben	4 Stück (à 25 g)	Nur Grill	4-5	4½-5½
	Anleitung			
	Die Scheiben nebeneinander auf den Rost legen.			
Brötchen (vorgebacken)	2 - 4 Stück	Nur Grill	2-3	2-3
	Anleitung			
	Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.			
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.)	-	300 W + Grill (3½-4½)	-
	400 g (4 Stk.)	-	300 W + Grill (6-7)	-
	Anleitung			
	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.			

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 30 2013-01-23 9:57:32

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	2 Stück (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Anleitung			
	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei Toasts nebeneinander direkt auf den Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g	600 W + Grill	8-9	-
	Anleitung			
	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite zum Grill kreisförmig auf den Rost legen.			
Hähnchenteile	450-500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	8-9	9-10
	Anleitung			
	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Legen Sie ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Lammkotelett/ Rindersteaks (medium)	400 g (4 Stk.)	Nur Grill	11-13	8-9
	Anleitung			
	Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Schweinesteaks	250 g (2 Stk.)	-	300 W+ Grill 7-8	Nur Grill 6-7
	Anleitung			
	Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratäpfel	1 Apfel (ca. 200 g)	300 W + Grill	4 - 4½	-
	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Anleitung			
	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen.			

KOCHTIPPS

BUTTER ZERLASSEN
50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Die Butter bei 850 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist (30 bis 40 Sekunden).

SCHOKOLADE ZERLASSEN
100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN
20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Den Honig bei 300 W 20 bis 30 Sekunden lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN
Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. 1 Minute lang bei 300 W erhitzen.
Nach dem Schmelzen umrühren.

TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)
Den Instant-Tortenguss (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 850 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN
600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Das Obst abgedeckt bei 850 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN
Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei 850 W 6½ bis 7½ Minuten lang erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN
30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Die Mandeln bei 600 W 3½ bis 4½ Minuten lang rösten und dabei mehrmals wenden. Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Mikrowellengerät ruhen lassen. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 31 2013-01-23 9:57:32

VERFAHRENSWEISE BEI PROBLEMEN

Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Mikrowellengeräts
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen

Bei Betätigen der Taste (⏀) wird das Mikrowellengerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und/oder die Taste (⏀) gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Nahrungsmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum des Mikrowellengeräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden des Geräts?

Das Mikrowellengerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten

- Bei Betrieb des Mikrowellengeräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Mikrowellengeräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Wenn Sie mit das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	**FG77S / FG78S**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	
Mikrowellengerät	1300 W
Grill	1100 W
Kombinationsmodus	2400 W
Ausgangsleistung	100 W / 850 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T)	
Gehäuse	489 x 275 x 326 mm
Garraum	330 x 211 x 291 mm
Fassungsvermögen	20 Liter
Gewicht	
Netto	Ca. 13,5 kg

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 32 2013-01-23 9:57:32

NOTIZEN

NOTIZEN

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 33 2013-01-23 9:57:32

NOTIZEN

NOTIZEN

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 34 2013-01-23 9:57:32

NOTIZEN

NOTIZEN

FG77SST_XEG_DE68-04136C_DE.indd 35 2013-01-23 9:57:32

Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DE68-04136C